



MINISTERIO DE SALUD
 DIVISIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS SALUDABLES Y PROMOCIÓN
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

CONSULTA PÚBLICA: PROPUESTA DE MODIFICACIÓN TITULO XXIV DE LOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (977/96)

El Ministerio de Salud ha recibido solicitudes por parte de la industria alimentaria respecto al reconocimiento normativo, de la existencia de distintas formas de comercialización de los estimulante y fruitivos. El Título XXIV del Reglamento Sanitario de los Alimentos (977/96) regula estas materias. En atención a las solicitudes presentadas, se hace la siguiente propuesta:

Dice	Se propone (cambio destacado en subrayado)
<p>ARTÍCULO 452.- Té, sin otra denominación es el producto obtenido de hojas tiernas, yemas, pecíolos o pedúnculos, sanos y limpios de las especies del género Thea, preparado por deshidratación, con o sin fermentación.</p>	<p>ARTÍCULO 452.- Té, sin otra denominación es el producto obtenido de hojas tiernas, yemas, pecíolos o pedúnculos, sanos y limpios de las especies del género Thea, preparado por deshidratación, con o sin fermentación / <u>oxidación enzimática.</u></p>
<p>ARTÍCULO 453.- De acuerdo con el proceso de fermentación, el té se clasifica en:</p> <p style="padding-left: 40px;">Té verde o té sin fermentar, tipo chino Té negro o té fermentado Té pardo o té parcialmente fermentado</p> <p>Estos tres tipos de té elaborados deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>a) contener un máximo de: 20% de tallos, pecíolos o pedúnculos en conjunto 12% de humedad 8% de cenizas totales y 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ambos expresados en base seca;</p> <p>b) contener un mínimo, expresado en base seca, de: 1% de cafeína 24% de extracto acuoso en el té negro 28% de extracto acuoso en el té verde.</p>	<p>ARTÍCULO 453.- <u>Los diferentes tipos de té elaborados, que se comercialicen en hojas o en polvo</u> deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>a) contener un máximo de: 20% de tallos, pecíolos o pedúnculos en conjunto 12% de humedad 8% de cenizas totales y 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ambos expresados en base seca;</p> <p>b) contener un mínimo, expresado en base seca, de: 1% de cafeína</p> <p><u>Los té elaborados se podrán comercializar en distintas formas, hojas, polvo, preparada o líquida como infusión o reconstituida con agua, ya sea solo o en mezcla.</u></p>
<p>ARTÍCULO 454.- Yerba Mate es el producto constituido por hojas, ramas jóvenes, brotes, pecíolos o pedúnculos desecados, ligeramente tostados o desmenuzados, de especies del género Ilex (I. brasiliensis, I. paraguariensis). La yerba mate elaborada debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>a) contener un mínimo de 0,7% de cafeína y de 25% de extracto acuoso, expresados en base seca;</p> <p>b) no contener más de 11% de humedad 9% de cenizas totales, 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y 30% de palos que no pasen por un tamiz con perforaciones de 70 mm de largo y 2,5 mm de ancho.</p>	<p>ARTÍCULO 454.- Yerba Mate es el producto constituido por hojas, ramas jóvenes, brotes, pecíolos o pedúnculos desecados, ligeramente tostados o desmenuzados, de especies del género Ilex (I. brasiliensis, I. paraguariensis). La yerba mate elaborada debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>a) contener un mínimo de 0,7% de cafeína y de 25% de extracto acuoso, expresados en base seca;</p> <p>b) no contener más de 11% de humedad 9% de cenizas totales, 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y 30% de palos que no pasen por un tamiz con perforaciones de 70 mm de largo y 2,5 mm de ancho;</p> <p>c) <u>no contener sustancias vegetales extrañas: máx 1,0%, semillas de yerba mate: máx 1,0% y no deberá estar quemada, alterada o agotada.</u></p> <p><u>La Yerba Mate se podrá comercializar en distintas formas, hojas, polvo, preparada o líquida como infusión o reconstituida con agua, ya sea sola o en mezcla.</u></p>

Dice	Se propone (cambio destacado en subrayado)
<p>ARTÍCULO 456.- Café soluble o café instantáneo es el producto resultante de la deshidratación del extracto obtenido exclusivamente a partir del café en grano recientemente tostado y secado hasta consistencia de polvo, sin adición de otros ingredientes. No debe tener menos de 2,5% de cafeína en base seca y su humedad no debe ser mayor a 5% .</p> <p>El café soluble o instantáneo descafeinado no deberá tener más de 0,3% de cafeína, expresado en base seca.</p>	<p>ARTÍCULO 456.- Café soluble o café instantáneo es el producto resultante de la deshidratación del extracto obtenido exclusivamente a partir del café en grano recientemente tostado y secado hasta consistencia de polvo, sin adición de otros ingredientes. No debe tener menos de 2,5% de cafeína en base seca y su humedad no debe ser mayor a 5%.</p> <p>El café soluble o instantáneo descafeinado no deberá tener más de 0,3% de cafeína, expresado en base seca.</p> <p><u>El café tostado y café soluble o instantáneo, descafeinados o no, se podrá comercializar en distintas formas, polvo, preparados o líquidos como infusión o reconstituidos con agua, ya sea solo o en mezcla.</u></p>
<p>ARTÍCULO 458.- Sucedáneo del café instantáneo o soluble es el producto resultante de la deshidratación del extracto acuoso de los sucedáneos del café mencionados en el artículo anterior. Su humedad no será mayor a 5% . La naturaleza de sucedáneo de café instantáneo o soluble deberá estar claramente indicada en el rótulo.</p>	<p>ARTÍCULO 458.- Sucedáneo del café instantáneo o soluble es el producto resultante de la deshidratación del extracto acuoso de los sucedáneos del café mencionados en el artículo anterior. Su humedad no será mayor a 5%. La naturaleza de sucedáneo de café instantáneo o soluble deberá estar claramente indicada en el rótulo.</p> <p><u>Los sucedáneos del café y los sucedáneos del café soluble o instantáneo se podrán comercializar en distintas formas, polvo, preparados o líquidos como infusión o reconstituidos con agua, ya sea solo o en mezcla.</u></p>
<p>ARTÍCULO 464.- Las hierbas aromáticas deben envasarse en materiales apropiados que permitan conservar en condiciones óptimas su sabor y aroma.</p>	<p>ARTÍCULO 464.- Las hierbas aromáticas deben envasarse en materiales apropiados que permitan conservar en condiciones óptimas su sabor y aroma.</p> <p><u>Las hierbas aromáticas se podrán comercializar en distintas formas, hojas, polvo, preparada o líquida como infusión o reconstituidas con agua, ya sea solas o en mezcla.</u></p>